

「『食』から伝える群馬の魅力（オンラインイベント）」を開催します

群馬の物産品や農畜産物など、「食」を中心とした魅力を発信し、本県への来訪へ結びつけることを目的としたオンラインイベントを開催します。

1 日時

令和3年9月26日（日）15:00～16:30

2 会場

白井屋ホテル the RESTAURANT（群馬県前橋市本町2-2-15）



3 参加者・参加費

- （1）参加者：30名（オンラインで参加） ※ 首都圏を中心に募集済
- （2）参加費：5,000円

4 概要

- ・白井屋ホテル the RESTAURANT の片山ひろシェフが料理のデモンストレーションを実施。
※ 本イベントのために考案した、群馬県の物産品や食材を使った料理
- ・イベント中のお供となる飲み物、おつまみを参加者の自宅に事前送付。また、料理で使用する食材やレシピも送付し、参加者が後日、料理を実践。

【参考】

（1）当日のメニュー

- ・「ひもかわうどんのミルフィーユ仕立て」
- ・「上州地鶏のソテー りんごのマリアージュ」
- ・「果実と湧水と蒟蒻の完熟ジェリー」をアレンジ



（2）片山ひろシェフについて

1985年生まれ、高崎市出身。帝国ホテルをはじめ、都内のレストランでの修業を経て、地元高崎市にて自身のフレンチレストランを開業。2017年白井屋ホテルプロジェクトに参画し、メインダイニング「the RESTAURANT」のシェフに就任。料理のコンセプトは、地元の大自然に育まれた食材の数々を、独自の解釈で再構築する「上州キュージーヌ」



5 注意事項

- ・イベント開始前に司会者とシェフが写真撮影に対応いたします。
- ・イベント中の撮影はフラッシュ・私語厳禁、消音モードでお願いします。
- ・イベント前後のシェフへの取材は御遠慮ください。